

ICS

Q/GXBK

广西冰客食品有限公司企业标准

Q/GXBK 0002S-2022

代替 Q/GXBK 0002S-2018



速冻果蔬（即食和非即食）

食品安全企业标准备案号
45 0131 S-2022
有效期至 2027 年 02 月 17 日

2022-01-28 发布

2022-02-16 实施

广西冰客食品有限公司 发布



前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由广西冰客食品有限公司提出并归口。

本标准起草单位：广西冰客食品有限公司。

本标准主要起草人：罗文彬、庞成友、黄茂龙。

本标准代替 Q/GXBK 0002S-2018 《速冻水果（即食和非即食）》。

与 Q/GXBK 0002S-2018 相比，主要变化如下：

——标准名由“速冻水果（即食和非即食）”改为“速冻果蔬（即食和非即食）”；

——将 1 范围出现的“水果”改为“果蔬”；在“打浆”后面，增加“或压榨、”；

——删除 2 规范性引用文件中“GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验”，及后面的检验方法；同时增加：“NY/T2983 绿色食品 速冻水果、GB/T31121 果蔬汁类及其饮料、SB/T 11073 速冻食品术语”；

——增加“3 术语和定义”及其内容；

——在 4.2 “水果浆”后面加“、水果汁”，同时“五类”改为“六类”；

——在 4.3 末尾加“、速冻黄皮果、速冻油柑果、速冻橄榄、速冻水蜜桃、速冻沃柑、速冻柠檬、速冻金桔、速冻芋头、速冻板栗”；

——修改表 1 感官要求的指标内容；

——删除表 3 微生物限量：“大肠埃希氏菌 O157:H17”；

——在 9.1 修正一个错别字，由“同伴次”修正为“同班次”。

——在 9.2 取样方法及取样量，将单位“包（盒）”改为“个”；

本标准有效期为五年。

速冻果蔬（即食和非即食）

1 范围

本标准规定了速冻果蔬（即食和非即食）的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及产品的标签、标志、包装、运输、贮存、保质期及预期用途。

本标准适用于以新鲜果蔬（详见第4章）为原料，经挑选、清洗、去皮、去核、修整、加工成型或打浆或压榨、采用速冻工艺（产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、在低温状态下贮存、运输和销售的可作为即食或者食品加工原料的速冻果蔬制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品中镉的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 2983 绿色食品 速冻水果
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- SB/T 10379-2012 速冻调制食品
- SB/T 11073 速冻食品术语

3 术语和定义

GB 14881、SB/T 11073 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 速冻

将被冻产品迅速通过最大冰晶区，使其热中心温度达到-18℃及以下的冻结过程。

3.2 即食果蔬制品

以新鲜果蔬为原料，经挑选、清洗、去皮、去核、修整、加工成型或打浆或压榨、采用速冻工艺（产品中心温度 \leq -18℃）、在低温状态下贮存、运输和销售的果蔬制品。

4 产品分类

4.1 根据产品使用方式不同分为：即食、非即食两类产品。

4.2 根据产品外观形态不同分为：水果块、水果片、水果丁、水果浆、水果汁、水果壳六类产品。

4.3 根据原料的不同可分为：速冻芒果、速冻菠萝、速冻荔枝、速冻火龙果、速冻龙眼、速冻百香果、速冻木瓜、速冻杨桃、速冻番石榴、速冻香蕉、速冻榴莲、速冻菠萝蜜、速冻枇杷、速冻黄皮果、速冻油柑果、速冻橄榄、速冻水蜜桃、速冻沃柑、速冻柠檬、速冻金桔、速冻芋头、速冻板栗。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 新鲜水果

应新鲜、无病虫害、无污染、无霉变，成熟度符合加工要求。原料中污染物限量和农药最大残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	具有所标示的该种（或几种）水果、蔬菜或制成的汁液（浆）相符的色泽，或具有与添加成分相符的色泽。
组织形态	具有相应品种固有的形态，形态良好，无腐烂、变质同一品种或相似品种，具有本品应有的形态规则，形态规则、大小均一、质地良好，无粘连、结块、结霜和风干现象。
滋味气味	具有所标示的该种（或几种）水果、蔬菜及其汁液（浆）应有的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味，无异味。
杂 质	洁净，无果柄、叶片、砂砾、石粒及其他肉眼可见外来杂质。

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度/ (°C) ≤	-18
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.8
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.04
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的有关规定
其他农药最大残留量	应符合按 GB 2763 的有关规定
注: 出口产品按贸易双方协议要求检测	

5.4 微生物限量

即食制品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采用方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 标示)			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	1	10000	100000
大肠菌群 (CFU/g)	5	1	10	100
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000
沙门氏菌 (CFU/g)	5	0	0/25g	—
注: 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可接受允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。				

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

形态、色泽、杂质等外观特征, 用目测法鉴定; 气味用嗅的方法鉴定; 滋味用品尝的方法鉴定。浆、汁取混合均匀的样品 500g 置于无色洁净的样品杯中, 于明亮处用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的

形态、色泽、组织、香味、杂质进行感官评定，金属杂质经过金属探测器检测。

8.2 理化指标

8.2.1 冻品中心温度

按 SB/T 10379-2012 中附录 A 规定的方法测定。

8.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.3 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

8.2.4 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

8.2.5 其他农药最大残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

8.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

8.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

8.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

8.4 食品添加剂

按国家有关规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 批次

以同一原料、同班次生产同一规格的产品为一批次。

9.2 取样方法及取样量

出厂检验时，每批产品随机抽取 20 个，样品总量不得少于 5kg。样品平均分成两份，一份检验，一份备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 原辅材料有较大改变时；
- d) 食品安全监管部门进行抽查时；
- e) 供需双方发生质量纠纷时；
- f) 供需双方另有约定时。

9.4.2 型式检验项目：包括本标准中 4.2、4.3、4.4 和 5 规定的项目。

9.5 判定

全部检验项目符合本标准要求时，判定该批产品为合格。微生物指标如有一项不符合本标准要求时，判定改批产品为不合格，不得复检。除上述指标外，检验项目如有不符合本标准要求时，从该批产品中加倍取样对不符合项目进行复检。复检结果仍有一项不符合要求时，则判定该批产品为不合格。

10 包装、运输、贮存、保质期

10.1 包装

10.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品卫生标准要求。包装应严密、牢固。

10.1.2 净含量应符合国家相关规定。

10.2 标签、标志

10.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.2.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的要求，外箱还另须标注贮存条件。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，严禁重压、摔撞。

10.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关卫生标准，厢内温度必须保持 -15°C 以下。运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应与未经速冻或未包装的食品混放。

10.4.2 产品应贮存在低于 -18°C 的专用冷库内，温度波动要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。堆码高度不宜超过 2.5 米。堆放时应离地 10 厘米，离墙 30 厘米。接触地面的包装箱底部应垫有 10 厘米以上的间隔材料。

10.4.3 销售渠道中，低温陈列柜内产品的温度不得高于 -12°C 。产品的储存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。

10.5 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下保质期 24 个月。